

---

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й    С Т А Н Д А Р Т**


---

**Консервы мясные****КОЛБАСНЫЙ ФАРШ ВЕТЧИННО-РУБЛЕННЫЙ****Технические условия****ГОСТ  
12187—66**Canned meat. Sausage vetchinnorublenaya.  
SpecificationsМКС 67.120.10  
ОКП 92 1621Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из мясного фарша, расфасованного в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для приготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:  
 мясо-говядину по ГОСТ 779 первой и второй категорий упитанности;  
 мясо-свинину по ГОСТ 7724 мясной категории упитанности и обрезную;  
 соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\* выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0 и 1, не ниже первого сорта;  
 крахмал картофельный пищевой по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;  
 натрий азотистокислый по ГОСТ 4197;  
 сахар-песок по ГОСТ 21;  
 перец черный и белый молотый;  
 кориандр;  
 чеснок свежий по ГОСТ 7977;  
 натрий пирогосфорнокислый трехзамещенный (пищевой).

Для приготовления консервов не допускается мясо, замороженное более одного раза, а также мясо быков и хряков.

1.3. По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице.

---

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

| Наименование показателя                | Характеристика и нормы  |
|--|---|
| 1. Запах и вкус                        | Приятный, сочный, с ароматом пряностей (чеснока и кориандра), без посторонних запахов и привкуса                            |
| 2. Вид фарша на разрезе                | Фарш розового цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и свободного бульона; в фарше кусочки полужирной свинины |
| 3. Консистенция                        | Плотная, не крошащаяся  |
| 4. Массовая доля влаги, %, не более    | 63  |
| 5. Массовая доля крахмала, %, не более | 3   |
| 6. Массовая доля поваренной соли, %    | От 1,8 до 2,2   |
| 7. Массовая доля нитрита, %, не более  | 0,003   |
| 8, 9. (Исключены, Изм. № 2).           |   |
| 10. Массовая доля посторонних примесей | Не допускается  |

Остаточное количество пестицидов в консервах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.4. По бактериологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1.1—1.4. (Измененная редакция, Изм. № 2).

1.5. (Исключен, Изм. № 2).

#### 1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборки — по ГОСТ 8756.0.

Контроль остаточных количеств пестицидов и содержание токсичных элементов проводят в установленном порядке.

Разд. 1а. (Введен дополнительно, Изм. № 2).

#### 2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб и подготовка к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671.

2.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 9793, ГОСТ 10574, ГОСТ 26186;

определение остаточных количеств пестицидов — по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, а токсичность элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

2.3. Определение возбудителей микробной порчи — по ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.15.

Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9.

Разд. 2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

#### 3. МАРКИРОВКА, УПАКОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 массой нетто 100, 250, 350 или 540 г.

На дно и под крышку нелакированной банки должен быть положен кружок из пергамента.

3.2. Маркировка и упаковка консервов должны производиться по ГОСТ 13534. На этикетке должно быть указано: «Состав: говядина, свинина, соль, сахар, крахмал, пряности, нитрит» и

### С. 3 ГОСТ 12187—66

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов (жир, белок, калорийность).

3.1; 3.2. (Измененная редакция, Изм. № 2).

3.3. Консервы должны быть упакованы в дощатые ящики по ГОСТ 13358 или картонные ящики по ГОСТ 13516.

3.4. Хранение и транспортирование консервов должны производиться в соответствии с действующими инструкциями и правилами, утвержденными в установленном порядке.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 08.08.66

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|---|--------------|
| ГОСТ 21—94                              | 1.2          | ГОСТ 13358—84                           | 3.3          |
| ГОСТ 779—55                             | 1.2          | ГОСТ 13516—86                           | 3.3          |
| ГОСТ 4197—74                            | 1.2          | ГОСТ 13534—89                           | 3.2          |
| ГОСТ 7699—78                            | 1.2          | ГОСТ 13830—97                           | 1.2          |
| ГОСТ 7724—77                            | 1.2          | ГОСТ 15846—2002                         | 4.3          |
| ГОСТ 7977—87                            | 1.2          | ГОСТ 26186—84                           | 2.2          |
| ГОСТ 8558.1—78                          | 2.2          | ГОСТ 26668—85                           | 2.1          |
| ГОСТ 8756.0—70                          | 1а,1,2.1     | ГОСТ 26669—85                           | 2.1          |
| ГОСТ 8756.1—79                          | 2.2          | ГОСТ 26671—85                           | 2.1          |
| ГОСТ 8756.18—70                         | 2.2          | ГОСТ 26927—86                           | 2.2          |
| ГОСТ 9793—74                            | 2.2          | ГОСТ 26930—86                           | 2.2          |
| ГОСТ 10444.2—94                         | 2.3          | ГОСТ 26931—86                           | 2.2          |
| ГОСТ 10444.7—86                         | 2.3          | ГОСТ 26932—86                           | 2.2          |
| ГОСТ 10444.9—86                         | 2.3          | ГОСТ 26933—86                           | 2.2          |
| ГОСТ 10444.15—94                        | 2.3          | ГОСТ 26934—86                           | 2.2          |
| ГОСТ 10574—91                           | 2.2          | ГОСТ 26935—86                           | 2.2          |
|   |              | ГОСТ 30425—97                           | 2.3          |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в апреле 1969 г. и ноябре 1989 г. (ИУС 4—69, 2—90)